

牛すね肉と新玉の白ワイン煮込み

**調理時間**

約60分

カロリー

456kcal

材料

(4人分)

牛すね肉(塊)	500g
塩・コショウ	各少々
新玉ネギ	2個
ニンニク	2片
(A)	
白ワイン	30ml
醤油	40ml
はちみつ	大さじ1
水	1カップ
クレソン	適宜

作り方

- 1 牛すね肉は大きめに切り、全体に塩、コショウをまぶす。
- 2 新玉ネギはくし切りにし、ニンニクはつぶす。
- 3 ココットダッチオーブンに(1)(2)と混ぜ合わせたAを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを30分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で25分余熱する。
- 5 クレソンを散らす。

ほっとする味わいの煮込み料理です。お好みのパンと一緒にどうぞ！